

2022 Vino Nobile di Montepulciano DOC BIO

Avignonesi | Toskana

Der Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2022 von Avignonesi bringt die fruchtige und florale Seite des Sangiovese mit feiner Holzwürze zusammen. Der toskanische Rotwein aus Montepulciano besteht vollständig aus dieser Rebsorte. Sein Charakter lebt vom Zusammenspiel aus geschmeidiger Textur, klarer Frische und elegantem Körper. Dabei verbindet er bereits zugänglichen Trinkgenuss mit Potenzial für weitere Flaschenreife. Im Weinberg stellte das Jahr 2022 besondere Anforderungen. Auf einen trockenen Winter und einen kühlen Frühlingsbeginn folgten wichtige Niederschläge im April. Sie schufen Reserven für den ausgesprochen trockenen Sommer, der von Mai bis zur Lese anhielt. Die widerstandsfähigen Reben konnten ihre Trauben dennoch ohne übermäßigen Stress versorgen. Kurz vor der Ernte halfen deutliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die aromatische Frische zu bewahren.

Der Ausbau im Holz bleibt geschmacklich bewusst im Hintergrund. Er ergänzt die Frucht um dezente Vanilleanklänge und feine Eichenholznoten, ohne den sortentypischen Ausdruck zu überdecken. So erhält der Sangiovese eine zusätzliche würzige Facette, während rote Früchte und florale Nuancen weiterhin den Ton angeben. Die Holzeinflüsse fügen sich zurückhaltend in das aromatische Gesamtbild ein.

Im Glas zeigt sich granatrot. Im Duft treffen kleine rote Beeren und Granatapfel auf die charakteristische Veilchennote des Sangiovese. Am Gaumen beginnt er lebendig und ausgewogen. Reife Kirschen und Pflaumenkonfitüre geben der Frucht Tiefe, bevor im Ausklang Lakritznuancen hinzukommen. Klar gezeichnete Tannine verbinden sich mit einer weichen, umhüllenden Textur. Eine frische Säureader trägt den anhaltenden Nachhall und bewahrt die Spannung zwischen saftiger Frucht und eleganter Struktur.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	schwarze Kirsche, gekochte Pflaume, Lakritz
Geschmack	langer Köper, straffes Tannin, wärmend

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2026-2035
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

eingekochte Zwiebeln, geschmortes Fleisch, Hartkäse

Auszeichnungen

Gambero rosso 2 rote Gläser, James Suckling 94 Punkte

Produzent

Die Weinkellerei Avignonesi liegt im Herzen der Toskana, zwischen Montepulciano und Cortona, im sanft hügeligen Land der Valdichiana Senese. Das Gebiet ist geprägt von ton- und kalkhaltigen Böden, einer guten Durchlüftung der Lagen und einem typisch mediterranen Klima: heiße Tage, kühle Nächte und gleichmäßige Niederschläge. Diese Bedingungen schaffen ideale Voraussetzungen für komplexe, langlebige Weine mit ausgeprägter Eleganz und Struktur. Avignonesi gilt als einer der bedeutendsten Erzeuger von Vino Nobile di Montepulciano. Seit der Übernahme durch Virginie Saverys im Jahr 2009 verfolgt das Gut konsequent eine nachhaltige und biodynamische Philosophie. Alle Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, der Betrieb ist als „Benefit Company“ zertifiziert und verpflichtet sich damit zu sozialer, ökologischer und ökonomischer Verantwortung. Das Weingut umfasst rund 175 Hektar Rebfläche, verteilt auf mehrere Cru-Lagen rund um Montepulciano und Cortona. Im historischen Gut Le Capezzine befinden sich der Keller, die Vinothek, das Restaurant und das Besucherzentrum, in dem Verkostungen und Wein-Erlebnisse angeboten werden. Im Mittelpunkt steht die Rebsorte Sangiovese, lokal Prugnolo Gentile genannt, aus der die renommiertesten Weine des Hauses entstehen. Ergänzt wird sie durch Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia und Chardonnay. Besonders bekannt sind der Vino Nobile di Montepulciano DOCG, der Grifi, der reinsortige Desiderio Merlot und die Cuvée 50 & 50, eine Kooperation mit Capannelle, die Kultstatus erreicht hat. Die Stilistik der Weine zeichnet sich durch Präzision, Reintönigkeit und feine Balance zwischen Frucht und Mineralität aus. Avignonesi steht exemplarisch für den modernen, nachhaltigen Qualitätsweinbau der Toskana.

Gründungsjahr	: 1974 (Neuausrichtung 2009)
Anzahl der Mitarbeiter:	ca. 50

Rebfläche:

Zahl produzierter Flaschen:

Rebsortenspiegel:

SardoVINO
175 Hektar GASTRONOMISCHE WEINHANDLUNG

ca. 800 000 pro Jahr

Sangiovese (Prugnolo Gentile), Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Canaiole, Trebbiano, Malvasia, Chardonnay

Avignonesi S.p.A. | Le Capezzine | Via Colonica 1 | IT 53045 Valiano (Montepulciano)

